

PRIME BEEF

STARTERS

Surf & Turf , Carpaccio vom schottischen Rinderfilet, 40 Tage dry aged, mit mariniertem Tintenfisch	19
Beeftatar mit buntem Zwiebelkonfit und Honig-Senf-Kapern	19
Costa-ricanische Ceviche von der Rotgarnele mit Gemüsetartar und Limonengras-Mayonnaise	21
Sashimi vom Ōra King Salmon mit Wasabi-Soja-Sauce und eingelegtem Ingwer	21
Avocadotatar mit Tomaten-Melonen-Chutney und Paprika-Koriander-Limonen-Salat	16
Dreierlei THEO'S Starter Beeftatar Avocadotatar Sashimi vom Ōra King Salmon, für zwei zum Teilen	42
THEO'S Caesar Salad , am Tisch zubereitet, mit gehobelter Macadamianuss, Sardellen, Parmesan und Trüffelcroûtons	14

AUS DER OYSTER BAR

Austern mit Schalottenvinaigrette, Pfeffer und Zitrone			
Fines de Claire	3 Stück 6 Stück	13,50 27	
Sylter Royal	3 Stück 6 Stück	16,50 33	
THEO'S Seafood selection, on the rocks für zwei zum Teilen:			
Halber Massachusetts Lobster, 2 Fines de Claire, 2 Sylter Royal, 2 Donegal Austern, 4 Rotgarnelen, 6 Crevettes Roses, Safran-Mayonnaise, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone			
		Pro Person	39
Massachusetts Lobster auf geschmolzenem Sellerie und Hummerbitterschaum			
			28

Kraftbrühe vom gedörrten Steinpilz	11
Schaumsuppe vom Massachusetts Lobster	15

US PRIME BEEF, dry aged

Porterhouse; Roastbeef und Filet vom jungen Black Angus Rind aus Nebraska, groß und zart, dry aged, am Knochen in unserem besonderen Southbend Grill mit 800° C gegrillt, kross und sizzling heiß mit THEO'S Beef Spice, inklusive Beilagen.

Für zwei Personen zum Teilen, 700 g - 900 g		je 100 g	15
T-Bone Steak, 500 g - 700 g auch für zwei Personen zum Teilen		je 100 g	15
Rib-Eye	12 oz	ca. 350 g	49
Rumpsteak, Sirloin New York Cut	11 oz	ca. 300 g	45



SCOTCH BEEF, dry aged

Rib-Eye, Bone-In, 700 g - 900 g auch für zwei Personen zum Teilen	je 100 g	12
Filetsteak	7 oz ca. 200 g	39
Filet Mignon	6 oz ca. 2x80 g	30

WAGYU BEEF, F1, aus Australien, dry aged gereift

Rib-Eye, je nach Gewicht	per 100 g	29
---------------------------------	------------------	-----------

Unsere Steaks werden medium bis rare gegrillt. Zu Ihrem Steak servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachten Saucen, sowie die zwei frischen Beilagen.

WEITERE BEILAGEN JE 5 EURO

Rahmspinat Florentiner Art	French Fries
Möhren mit Thymianhonig	Getrüffeltes Kartoffelpüree
Spicy Onions	Gebratener grüner Spargel al olio

SAUCES

THEO'S Beef Dip
THEO'S Beef Spice
Sauce béarnaise

FISH & LOBSTER

Nordseesteinbutt-Filet mit Radieschen-Beurre blanc und Möhren mit Thymianhonig	46	Massachusetts Lobster ca. 19 oz vom Grill mit Sauce béarnaise, Kartoffelstampf	52
---	----	---	----